



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Gospodinjska ulica 6, 1000 Ljubljana  
tel.: (01) 513 66 00  
E-pošta: [kgzs@kgzs.si](mailto:kgzs@kgzs.si)  
[www.kgzs.si](http://www.kgzs.si)



[www.seneno.info](http://www.seneno.info)

## ZTP seneno mleko

- **ZTP seneno kravje mleko**, (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Laitde foin/Leche de heno (ZTP)):  
[https://seneno.info/wp-content/uploads/2022/01/SENENO\\_KRAVJE\\_MLEKO\\_COM.pdf](https://seneno.info/wp-content/uploads/2022/01/SENENO_KRAVJE_MLEKO_COM.pdf)
- **ZTP seneno kozje mleko**, „Ziegen-Heumilch“/„Goat’s Haymilk“/„Latte fieno di capra“/„Lait de foin de chèvre“/„Leche de heno de cabra:  
[https://seneno.info/wp-content/uploads/2022/01/KOZJE\\_SENENO\\_MLEKO\\_COM.pdf](https://seneno.info/wp-content/uploads/2022/01/KOZJE_SENENO_MLEKO_COM.pdf)
- **ZTP seneno ovčje mleko:**  
[https://seneno.info/wp-content/uploads/2022/01/SENENO\\_OVCJE\\_MLEKO\\_COM.pdf](https://seneno.info/wp-content/uploads/2022/01/SENENO_OVCJE_MLEKO_COM.pdf)

## ZTP seneno meso

- **ZTP seneno meso:**  
[https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/HEME\\_-\\_KAKOVOSTI/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-IZBRANA-KAKOVOST/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-ZASCITENIH-KMETIJSKIH-PRIDELKOV/Specifikacija-seneno-meso-ZTP.pdf](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/HEME_-_KAKOVOSTI/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-IZBRANA-KAKOVOST/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-ZASCITENIH-KMETIJSKIH-PRIDELKOV/Specifikacija-seneno-meso-ZTP.pdf)

## Standard »Seneno meso«©

- **Standard »Seneno meso«©, IKC UM:**  
<https://www.ikc-um.si/standard-seneno-meso/o-standardu-seneno-mesoc>



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

# Certificiranje senenega mesa in mleka

Andreja Kolar, IKC-Inštitut za kontrolo in certifikacijo UM  
[andreja.kolar@ikc-um.si](mailto:andreja.kolar@ikc-um.si)

**Certificiranje senenega mesa in mleka se v Sloveniji izvaja že od leta 2015. Takrat je Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru (IKC UM) iz Hoč pri Mariboru vzpostavil certificiranje po zasebnem standardu »Seneno mleko«/«Seneno meso»<sup>®</sup>.**

Ker se tako pridelovalci kot tudi potrošniki vedno bolj zavedajo pomena kakovosti hrane in skrbi za okolje, se posledično tudi pridelava krme oziroma hrane in predelava živil vračata k tradicionalnim načinom reje oziroma načinom reje živali naših prednikov. Med takšne načine reje spadajo paša živali, krmljenje nefermentirane krme ter krme, ki ne vsebuje gensko spremenjenih organizmov. Takšen način reje je v današnjem obdobju opredeljen kot »seneno meso« ali »seneno mleko oziroma mleko senene prireje«.

Z željo po večji ponudbi in prepoznavnosti kakovostnih proizvodov se je IKC UM v letu 2019 pridružil projektu EIP Seneno mleko in meso in se v korist izvajalcev in potrošnikov odpovedal svojemu zasebnemu standardu.

## Kako označevati






V sklopu projekta se je za mleko podala pobuda o pridružitvi Slovenije k postopku certificiranja kravjega, ovčjega in kozjega mleka po specifikacijah ZTP - zajamčena tradicionalna posebnost (v nadaljevanju ZTP), ki je že zaščiten na ravni EU (»Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno«, »Schaf-Heumilch"/"Sheep's Haymilk"/"Latte fieno di pecora"/"Lait de foin de brebis"/"Leche de heno de oveja«, »"Ziegen-Heumilch"/"Goat's Haymilk"/"Latte fieno di capra"/"Lait de foin de chèvre"/"Leche de heno de cabra"«), ter širitve zaščitene imen še s slovenskim imenom »seneno mleko«, »seneno ovčje mleko« in »seneno kozje mleko«. Od leta 2019 tako poteka certificiranje mleka senene prireje na ravni EU.

Ker slovenska imena še niso registrirana, se za označevanje uporablja eno od uradno zaščitene imen ter dodatno kot pojasnilo na proizvodih ime »mleko senene prireje«.

Kmetijska gospodarstva ali predelovalni obrati, ki želijo mleko in mlečne izdelke označevati s pripadajočimi oznakami ZTP ter se sklicevati na mleko senene prireje (oz. »seneno mleko« po uradni registraciji na ravni EU), se morajo vključiti v postopek certificiranja in pridobiti certifikat, ki dokazuje skladnost prireje in predelave z zahtevami specifikacije ter certifikacijskega programa. Vsakršno sklicevanje na mleko ali proizvode iz mleka senene prireje brez povezave s certifikatom je neskladno in zavajajoče.

Uporaba nacionalne in evropske označbe je natančno predpisana z zakonodajo.

Logotipi, s katerimi se lahko označuje mleko in mlečni izdelki, proizvedeni iz mleka senene prireje:

Obvezna označba EU	Prostovoljna nacionalna označba	Prostovoljna označba v lasti IKC UM	
			
			

Ker za seneno meso specifikacija sprejeta na ravni EU ne obstaja, se je v sklopu projekta pripravila specifikacija »seneno meso« v obliki zaščitene kmetijske pridelke in živil kot zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP). Specifikacija je že oddana na pristojni organ, vendar še ni potrjena, zato postopek certificiranja v tem trenutku še vedno poteka po zasebnem standardu »Seneno meso«, ki je v lasti IKC UM. Certificiranje senenega mesa se bo po specifikaciji ZTP predvidoma pričelo v tem letu.

### Glavne zahteve

Tako v postopku prireje mleka in mesa senene prireje je ena od glavnih zahtev, da na kmetijskem gospodarstvu ni prisotnosti in krmljenja fermentirane krme katere koli vrste (bale v foliji, silaža ...). Za vsa kmetijska gospodarstva, ki se vključijo v postopek certificiranja, velja tudi prepoved krmljenja gensko spremenjene krme in krmil ter omejitev količine krmljenja močne krme. Prav tako mora biti delež suhe snovi iz voluminozne krme v obroku na letni ravni večji od 75 % za mleko senene prireje in 70 % za seneno meso.

Kot seneno meso se po predlogu vložene Specifikacije ZTP lahko certificira žive živali ter sveže, ohlajeno, zamrznjeno in predelano meso travojedih živali (govedo, drobnica, kopitarji).

Pri reji živali, zakolu in predelavi senenega mesa so v specifikaciji opredeljene zahteve in prepovedi:

- 120 dni paše za vse živali za prirejo senenega mesa (izjema so molznice).
- Delež suhe snovi iz voluminozne krme mora biti na letni ravni najmanj 70 %.
- Po pravilih »senenega mesa« morajo biti rejene vse živali iste živalske vrste in kategorije.
- Prepoved izdelovanja, skladiščenja in krmljenja kakršnih koli bal v foliji, silaže ter fermentirane krme velja za celotno kmetijsko gospodarstvo, tudi v primerih, ko niso vse živalske vrste ali kategorije živali na KMG rejene po pravilih za »seneno meso«.
- Za trženje senenih živih živali ali mesa je potrebno upoštevati preusmeritveno obdobje najmanj zadnjih šest mesecev pred zakolom ali dve tretjini življenjske dobe.

- Osnovna surovina za predelavo mora biti certificirana v skladu s specifikacijo za seneno meso, uporabljati se smejo samo dodatki, ki v skladu z veljavno zakonodajo niso opredeljeni kot »gensko spremenjeni«.
- Meso živali, opredeljenih v specifikaciji, mora biti v proizvodih 100 % senene reje in mora predstavljati skupno vsaj 60 % senenega mesa v izdelku. Uporaba necertificiranega mesa, ki ga je možno certificirati, ni dovoljena.
- K proizvodom se lahko dodaja meso divjadi, če uplenjena divjad izvira iz območij, kjer ni dovoljena setev GS rastlin.

Za pridobitev bolj podrobnih zahtev iz predloga Specifikacije lahko kontaktirate IKC UM ali nosilca projekta na Kmetijsko gozdarsko zbornico Slovenije. Izvajalci, vključeni v postopek certificiranja, ki v postopku pridelave in predelave spoštujejo vse zahteve prireje senenega mesa in mesnih proizvodov ter mleka in mlečnih proizvodov, s strani certifikacijskega organa pridobijo certifikat.

### **Kaj prinaša certifikat**

Pridobitev certifikatov zagamčene tradicionalne posebnosti za mleko in proizvode iz mleka senene prireje ter senenega mesa in izdelkov ali pripravkov dajeta proizvajalcu predvsem:

- proizvod višje kakovosti, ki je proizveden na tradicionalen način,
- prepoznavnost proizvodov na ravni EU in širše,
- priložnost nove prodajne poti in vstop tudi na trge izven Slovenije,
- proizvod, ki je iskan na trgu ter cenjen s strani potrošnikov,
- možnost prodaje po višji ceni,
- boljšo konkurenčnost na trgu in zaradi povečanega povpraševanja pridobitev nove skupine potrošnikov.

Uporaba predstavljenih certifikatov je odlična priložnost za gorske in hribovske kmetije, kmetije z omejenimi dejavniki (OMD), kmetije z dovolj pašnimi in kosnimi površinami ter kmetije, ki se ukvarjajo s predelavo mleka ali mesa in želijo poudariti kakovost svojih surovin, ki jih uporabijo za pripravo izdelkov.

Prehod reje živali na način, kot ga opredeljujejo specifikacije, tako za mleko kot meso ni enostaven, saj zahteva postopno prilagajanje kmetije. Prehod je lažji, če kmetija že pred vstopom v certificiranje izključuje fermentirano krmo iz krmnega obroka živali oziroma krmi živali z minimalnimi količinami fermentirane krme, ima možnosti dosuševanja sena ipd. Podobno se dogaja tudi v predelovalnih obratih, ki potrebujejo za zagon predelave zadostne količine primarne surovine. Želja po izdelavi vrhunskih izdelkov iz mleka senene prireje in senenem mesu ali predelavi senenega mesa ni dovolj, če v začetku ni dovolj certificiranih kmetijskih gospodarstev s certificiranim mlekom ali certificiranim mesom.

Na podlagi izvedenih raziskav potrošniki želijo kakovostno mleko in meso in so za takšne proizvode pripravljeni tudi bistveno več plačati. Bistvenega pomena za pridelovalce in predelovalce je glavni cilj, da svoje pridelke in izdelke prodajo, zato je pristop h kakovostnim pridelavam, kot sta seneno meso in mleko, ki so na trgu iskane, napredno razmišljanje vsakega inovativnega pridelovalca in predelovalca.

Za certificiranje senenega kravjega, ovčjega in kozjega mleka ter predelanih proizvodov bo predvidoma že v letu 2020 možnost pridobitve povračila stroška kontrole iz podukrepa M3.1- Podpora za novo sodelovanje v shemah kakovosti Programa razvoja podeželja RS 2014–2020.

V primeru kakršnih koli vprašanj, pridobitve bolj podrobnih zahtev glede certificiranja ali zanimanja za postopek certificiranja lahko kontaktirate IKC – Inštitutu za kontrolo in certifikacijo UM na telefon 02/613 08 31, -32 ali preko e-pošte [info@ikc-um.si](mailto:info@ikc-um.si). Druge kontaktne podatke lahko najdete tudi na spletni strani [www.ikc-um.si](http://www.ikc-um.si)

